



Cuisine LELLA

Gâteaux Orientaux



Nouveau

Edition
La Plume

15 Recettes et photos
Faciles à Préparer



مطبخ اللة

مخبزات شرقية



Nouveau

Edition
La Plume

15 وصفات مسهولة
سهلة التحضير



Sommaire

- 2 - Gâteaux El Afandiya - حلويات الأفندية
- 4 - Zahrat EL Fol - زهرة الفل
- 6 - M'khabez carré - مخبز مربع
- 8 - Cadeau de la mariée - هدية العروسة
- 10 - Les algéroises - العاصميات
- 12 - Pistachiya - البستاشية
- 14 - Skendraniattes - سكندرانيات

- 16 - Marguerites aux noisettes - مارغريت بالنندق
- 18 - Kalkâtes - كلكعات
- 20 - Les pyramides - الأهرام
- 22 - Petite corbeille de fruits - سلة بالفواكه
- 24 - El Faloudaj - الفلوندج
- 26 - Le vase - المزهرية
- 28 - Nid de pigeons - عش الحمام
- 30 - Kefta - كتة

<http://sidiali.ibda3.org>





Ingredients

- 1 mesure d'amandes moules en poudre (500 gr)
- 1 mesure de sucre glace (500 gr)
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 C. à café d'extrait de fraise
- Colorant alimentaire rose
- Le sirop
- 3 verres d'eau
- 1 verre de sucre cristallisé
- La décoration :
- Perles argentées
- Brillant alimentaire
- Gelée

Préparation

1. Préparer le sirop : dans une casserole, mettre 2 verres d'eau et le sucre, laisser bouillir pendant 15 mn puis ajouter le troisième verre d'eau et laisser légèrement épaissir (jusqu'à obtention d'un verre de sirop).
2. Dans une terrine, mettre les amandes, le sucre et la vanille. Dans un autre récipient, mélanger le sirop, l'extrait de fraise et un peu de colorant alimentaire. Ramasser avec ce mélange jusqu'à obtention d'une pâte ferme (avec les mêmes ingrédients, préparer une pâte blanche sans ajouter le colorant alimentaire rose).
3. Abaisser les deux pâtes (blanche, rose) à une épaisseur de 1 cm, couper en forme ovale à l'aide d'un emporte-pièce n° 7.
4. Mettre la pâte blanche, en dessus une autre rose et une troisième blanche (badigeonner chaque couche de gelée).
5. Façonner des fleurs en pâte rose et des feuilles en pâte blanche.
6. Badigeonner le dessus du gâteau de gelée et mettre dessus trois fleurs et trois feuilles. Fixer les fleurs avec des perles et tracer dessus des traits à l'aide d'un couteau puis saupoudrer de brillant alimentaire.

المقادير

- 1 كيلة لوز مرعي غيرة (500 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم (500 غ)
- ملعقة كبيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفراولة
- ملون غذائي وردي
- الشاربات
- 3 كؤوس ماء
- 1 كأس سكر مسحوق
- التزيين :
- كريبات فضية
- جوزيات غذائية لماعة
- جيلاتين

كيفية التحضير

1. حضري الشاربات : في قدر صغيرة، ضعي 2 كأسين ماء و السكر، أدركيها تغلي مدة 15 دقيقة ثم أضيفي كأس الماء الثالث واتركيها تعقد نوعاً ما (حتى المسور على 1 كأس شاربات).
2. في إناء، ضعي اللوز، السكر و الفانيليا في وعاء آخر، أظعي الشاربات، نكهة الفراولة و القليل من الملون الغذائي، أجمعي بهذا الخليط حتى الحصول على عجينة متماسكة (تغطس العجينة، حضوي عجينة بيضاء دون إضافة الملون الغذائي الوردي).
3. أبسطي العجينة (البيضاء، الورنية) بسبك أو سم، قطعي على شكل بيضوي بواسطة مول رقم 7.
4. ضعي العجينة البيضاء، فوقها أخرى ووردية و ثالثة بيضاء (إظلي كثر طبقة بالجيلاتين).
5. شكلي أزهاراً من العجينة الورنية و أوراقاً من العجينة البيضاء.
6. إظلي سطح حبة العلوي بالجيلاتين وضعي عليها ثلاث زهورات وثلاث أوراق. ثبتي الأزهار بالكريبات و خطفي عليها خطوطاً بواسطة السكين ثم قومي بالجوزيات الغذائية للماعة.



Ingredients

- 500 gr d'amandes finement moulues
- 250 gr de sucre glace
- Zeste de deux citrons
- Blancs d'œufs
- 2 C. à soupe de margarine
- Le sirop :
- 2 verres d'eau
- 1 verre de sucre cristallisé
- 4 C. à soupe d'eau de rose
- Jus de deux citrons
- La décoration :
- Sucre glace
- Pâte d'amandes
- Brillant alimentaire
- Colorant alimentaire vert

Préparation

1. Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre, le zeste de citron et la margarine puis ramasser avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Former un boudin de 1 cm de diamètre, lrounez-le autour d'un bouchon pour lui donner la forme d'un bracelet puis enfourner à 120°.
3. Préparer le sirop : dans une casserole, mettre le sucre et l'eau, laisser bouillir pendant 15 mn, laisser refroidir puis ajouter l'eau de rose et le jus de citron.
4. Après cuisson, laisser les gâteaux refroidir puis trempez-les dans le sirop, mettre dans un plateau largement saupoudré de sucre glace, mettre dessus une autre quantité de sucre glace, appuyer sur les gâteaux et laissez-les pendant 10 mn pour qu'ils soient bien enrobés.
5. Enlevez-les du sucre glace, bien égaliser puis saupoudrer de sucre glace une autre fois à l'aide d'une passoire.
6. Couper des feuilles en pâte d'amandes verte, former des giroles en pâte d'amandes aussi puis colorer à l'aide d'un vaporisateur.
7. Fixer trois giroles avec un peu de sirop puis mettre un girole au milieu et saupoudrer de brillant alimentaire.

المقادير

- 500 غ لوز مجري ونيل
- 250 غ سكر ناعم
- قشور ليمونتين
- بياض بيض
- 2 ملاعق كبيرة مارجرين
- التزيين :
- 2 كأس ماء
- 1 كأس سكر مسحوق
- 4 ملاعق كبيرة ماء ورد
- عصير ليمونتين
- التزيين :
- سكر ناعم
- عجينة اللوز
- جزيريات غذائية لمكدة
- ملون غذائي أخضر

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي اللوز، السكر، قشور الليمون و المارجرين ثم اجمعين بياض البيض حتى الحصول على عجينة متعاسكة.
2. شكلي هر بوشا قطره ا سم، لفيه حول سنادة لتعطي له شكل سوار ثم إطهيه في فرن 120°.
3. حضري الشاوربات : في قدر صغيرة، ضعي السكر والماء، اتركها يغلي مدة 15 دقيقة، اتركها يبرد ثم اضيفي ماء اللوز وعصير الليمون.
4. بعد الطهي، اتركي العلوى يبرد ثم اغسليها في الشاوربات، ضعيها في صينية معروشة جيداً بالسكر الناعم، ضعي عليها كمية أخرى من السكر الناعم.
5. إضغطي على حبات العلوى و اتركها مدة 10 دقائق لتتورم جيداً.
6. إترعيها من السكر الناعم، سويها ثم فري السكر الناعم مرة أخرى بواسطة مصفاة.
7. قطعي أولفا من عجينة اللوز المضرومة، شكلي فرنغلات من عجينة اللوز أيضا ثم لوئها بواسطة بخلة.
8. ثبتي ثلاث ورنغلات بقليل من الشاوربات ثم ضعي فرنغلة في الوسط وذوي الجزيريات الغذائية اللماعة.

<http://sidiali.ibda3.org>



Codeau de la mariée

معدية
العروسية

Ingredients

- La pâte :**
- 3 mesures de farine (SIM)
 - ¼ mesure de margarine fondue et refroidie (pour roullage)
 - 1 mesure d'eau
 - 2 C. à soupe d'eau de rose
 - Colorant alimentaire rose
- La farce :**
- 250 gr d'amandes
 - 125 gr de sucre cristallisé
 - 1 C. à café de vanille
 - Œufs
- Le sirop :**
- 3 verres d'eau
 - 1 verre de sucre cristallisé
 - ½ feuille de gélatine
- La décoration :**
- Perles argentées
 - Brillant alimentaire



المقادير

المعجينة

- 3 كيلات فريفة (سيم)
- ¼ كيلة مارجرين ذائبة وباردة (للترويل)
- 1 كيلة ماء
- 2 ملاعق كبيرة ماء ورد
- ملون غذائي وردي

الحشو

- 250 غ لوز
- 125 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

بيض

الشرابات

- 3 كلوس ماء
- 1 كأس سكر مسحوق
- ¼ ورقة جيلاتين

التزيين

- كريات فضية
- حبات بيضاء غذائية لمسة

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine et la margarine. Dans un récipient, mélanger l'eau, l'eau de rose et le colorant alimentaire puis ramasser avec ce mélange jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et la vanille puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme.
3. Abaisser la pâte à la machine au n° 2, 4 et n° 6. Découper des cercles.
4. Abaisser la farce aussi et découper des cercles de 65 gr.
5. Mettre un cercle de pâte sur un cercle de farce et rouler vers le bas.
6. Découper des cercles de pâte de 2 cm de diamètre, badigeonner de blancs d'œufs puis mettre la sur la base du gâteau.
7. Faire passer la pâte à la machine dans le côté « Recheta » pour obtenir des bandes.
8. Badigeonner les bordures du gâteau de blancs d'œufs et mettre une bande de pâte sur toutes les bordures, relever la bande et baissez-la en la fiant sur le gâteau à l'aide d'un couteau (voir photo).
9. Découper des fleurs de la même pâte, mettre sur chaque gâteau deux fleurs roses et une blanche, laisser reposer pendant 4 heures puis enfourner à 120°.
10. Après cuisson laisser refroidir, tremper dans le sirop (voir page 10), décorer avec une perle argentée puis saupoudrer de brillant alimentaire.

كيفية التحضير

1. حضري المعجينة في إناء، ضعي الفريفة و المارجرين. في وعاء، اخلطي الماء، ماء الورد و الطويل الفانيلي ثم اجمعي هذه الخليط حتى الحصول عجينة متماسكة.
2. حضري الحشو، في وعاء، ضعي اللوز، السكر و فانيليا ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك.
3. أبسطي المعجينة في آلة المعجينة في رقم 2، 4 ورقم 6، قطعي دوائر.
4. أبسطي الحشو أيضا و قطعي دوائر ووزنها 65 غ.
5. ضعي دائرة من المعجينة على دائرة من الحشو و لطيها لسو الأسفل.
6. قطعي دوائر من المعجينة قطرها 2 سم، اطيها ببيض البيض ثم ضعيها على قاع حبة الخبز.
7. عودي المعجينة في آلة المعجينة في جهة الرشبة لتتسلي على الشربة.
8. اطي حواف حبة الخبز ببيض البيض و ضعي شريط المعجينة على كل الحواف، ارفعي الشريط و اغضضيه مع تثبيته على حبة الخبز بواسطة السكين (انظر الصورة).
9. ضعي لزهرا من نفس المعجينة، ضعي على كل حبة طولي زهرتين ورديتين و واحدة بيضاء، اتركها تروح مدة 4 ساعات ثم اطيها في فرن 120°.
10. بعد الطهي، اتركها تبرد، اغضضها في الشرابات (انظر الصفحة 10)، زينها بكريات فضية ثم ازي الجزيئات الغذائية للمسة.

<http://sidiali.ibda3.org>

Chef Orientaux





Ingrédients

La pâte :

- 6 mesures de farine (500)
- 1 mesure de margarine fondue et refroidie (pour feuilletage)
- Une pincée de sel
- 1 œuf
- 1 mesure d'eau
- 2 C. à soupe d'eau de fleurs
- La farce :
- 500 gr d'amandes
- 300 gr de sucre cristallisé
- Zeste d'un citron
- 3 C. à soupe de margarine
- 2 à 3 œufs (selon la grosseur)

Le sirop :

- 2 verres d'eau
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1/2 feuille de gélatine

La décoration :

- Brillant alimentaire
- Perles argentées

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, tamiser la farine, ajouter le sel. Faire une fontaine au milieu et verser la margarine, mélanger légèrement. Dans un récipient, mélanger l'eau, l'eau de fleurs et l'œuf puis ramasser avec ce mélange jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la farce : dans un mixeur électrique, mouliner finement les amandes et le sucre. Mettre dans une terrine puis ajouter la margarine et le zeste de citron. Ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Former des boules de 30 gr.
3. Abaisser la pâte à la machine au n° 2, 4 et n° 6. Découper des cercles de 5 cm de diamètre.
4. Mettre sur chaque cercle une boule de farce puis relever les bordures de la pâte avec un couteau et pincer.
5. Avec la même pâte, découper des cercles de 5 cm de diamètre. Donner la forme d'une fleur avec du blanc d'œuf. Laisser sécher.
6. Faire un trou sur le gâteau et mettre dedans la farce. Enfourner à 150°.
7. Préparer le sirop : dans une casserole, mettre deux verres d'eau et un verre de sucre. Laisser bouillir pendant 15 mn puis ajouter un verre d'eau et laisser bouillir un peu. Laisser refroidir puis mettre la gélatine.
8. Dès la sortie du four, tremper les gâteaux dans le sirop et décorer avec les perles argentées et le brillant alimentaire.

المقادير

العجينة :

- 6 كيلات فريشة (سميم)
- 1 كيلتا مازغرين ناعمة وبنجونة (للترقيق)
- ملعقة ملح
- 1 بيضة
- 1 كيلتا ماء
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر

الحشو :

- 500 غ لوز
- 300 غ سكر مسحوق
- قشور ليمون
- 3 ملاعق كبيرة مازغرين
- 2 إلى 3 بيض (حسب الحجم)

الشراب :

- 2 أكواب ماء
- 1 كأس سكر مسحوق
- 2 أوراق جيلاتين

التزيين :

- جزيئات عذائية لماعة
- كريات فضية

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، غويلي الفريشة، أضيفي قليل شكلي حقة في الوسط ولقوي المازغرين، أضطبي قليلا في رها. أضطبي الماء ماء الزهر و البنجونة ثم اجمعي بهذا الخليط حتى الحصول على عجينة متماسكة
2. حضري الحشو : في خلاط كهربائي، لقي و قليلا اللوز و السكر. ضمعيها في إناء ثم أضيفي المازغرين و قشور الليمون، اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك، شكلي كريات بحجم 30 غ
3. أبسطي العجينة في آلة العجينة رقم 7، 4 و رقم 6. قطعي دوائر قطرها 8 سم
4. ضعي على كل دائرة كرية من الحشو ثم لوقي جوانب العجينة بالثورفون و لقرصها
5. بنفس العجينة، قطعي دوائر قطرها 5 سم أضطبيها شكل زهر ثم اجمعي ثلاث زهورات ببيض البيض، اتركها تجف.
6. ضعي قليلا على حبة الحلوى وضعي داخلها الزهر اظهرها في فور 170°
7. حضري الشرابات : في قدر صغيرة، ضعي كأسين ماء و كأس سكر، اتركها يغلي مدة 15 دقيقة ثم أضيفي كأسا من الماء و اتركها يغلي قليلا، اتركها تبرد، ثم ضعي الجيلاتين فور إخراج الحلوى من الفرن، أضطبيها في الشرابات و زينيها بالكريات الفضية و الحبيبات العذائية اللامعة

<http://sidiali.ibda3.org>





Pistachiya

البستاشية

Ingédients

La pâte :

- 3 mesures de farine (SIM)
 - 1/4 mesure de margarine fondue et refroidie (pour feuilletage)
 - 1 blanc d'œuf
 - Colorant alimentaire vert
 - 1 mesure d'eau
 - 2 C. à soupe d'eau de rose
- #### La farce :
- 500 gr d'amandes
 - 250 gr de sucre cristallisé
 - Zeste d'un citron
 - Colorant alimentaire vert
 - Blancs d'œufs

Le sepp :

- (voir page 2)
- La décoration :
- Pâtes argentées
- Pistaches moulues

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine et la margarine, mélanger le blanc d'œuf avec le colorant alimentaire, mélanger le tout puis ramasser avec l'eau et l'eau de rose jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre et le zeste de citron. Diluer le colorant dans les blancs d'œufs et ramasser avec ce mélange jusqu'à obtention d'une farce ferme.
3. Abaisser la pâte à la machine au n° 2, 4 et n° 6, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.
4. Abaisser la farce à une épaisseur de 2 cm et découper des ronds de 50 gr avec le même emporte-pièce.
5. Mettre sur chaque rond de pâte, un autre de farce et un troisième rond de pâte.
6. Avec la même pâte, découper des feuilles et des fleurs.
7. Mettre sur chaque gâteau 3 feuilles et deux fleurs puis fixer-les avec une perle argentée et enfourner à 120°.
8. Après cuisson, laisser refroidir, faire passer les bordures dans le sepp puis dans les pistaches moulues.

المقادير

العجينة :

- 3 أكواب قهوة (سم)
- 1/4 كمية مارغرين ذائبة و باردة

(للتزيين)

- 1 بيض بيضا
- ملون غذائي اخضر
- 1 كمية ماء
- 2 ملاعق كبيرة ماء ورد

الحشو :

- 300 غ لوز
- 250 غ سكر مسحوق
- قشور ليمونة
- ملون غذائي اخضر
- 1 بيض بيض

الشرابات

- (انظر الصفحة 2)

للتزيين :

- كريمة فضية
- مسحوق مرعي

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ضعي الغرينة و المارغرين . اخلطي بياض البيض مع الملون الغذائي . اخلطي الكل ثم اجمعي بالماء و ماء الورد حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. حضري الحشو : في وعاء اخلطي اللوز المسكو و قشور الليمون . اخلطي الملون في بياض البيض و اجمعي بهذا الخليط حتى الحصول على حشو متماسك.
3. ابسطي العجينة في آلة العجينة في الرقم 2 ، 4 و رقم 6 قطعي دوائر بواسطة مول قشور 5 سم.
4. ابسطي الحشو بسماك 2 سم وقطعي دوائر و اجعلها 5 غ بنظير المول.
5. ضعي على كل دائرة من العجينة ، لقوى من الحشو ودائرة ثالثة من العجينة.
6. بنظير العجينة ، قطعي اوراقا و ازهارا.
7. ضعي على كل حبة حلوى 6 زينة و زهرتين ثم ثبتيها بكريمة فضية و اطلبيها في فرن 120°.
8. بعد الطبخ ، التوكيها تبرده ، موري الجوانب في الشرابات ثم في المسلق المرعي.

<http://sidiali.ibda3.org>



Ingrédients

- La pâte :**
- 3 mesures de farine (Sim)
 - 1/2 mesure de margarine fondue et refroidie (pour feuilletage)
 - 1 œuf
 - 1 mesure d'eau
 - 2 C. à soupe d'eau de rose
 - Colorant alimentaire rose
- La force :**
- 500 gr d'amandes
 - 250 gr de sucre cristallisé
 - Zeste de citron
 - 3 C. à soupe de margarine
 - 2 œufs
- La décoration :**
- 1 verre de miel + 1/2 verre d'eau de fleurs
 - Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine et la margarine. Dans un récipient, mélanger un verre d'eau (moins deux doigts), l'eau de rose et l'œuf. Ramasser avec ce mélange jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la force : mouliner les amandes et le sucre dans un mixeur électrique. Dans un récipient, mettre le mélange d'amandes et de sucre, le zeste de citron et la margarine puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une force ferme.
3. Abaisser la pâte à la machine au n° 2, 4 et n° 6, mettre un boudin de force de 2 cm de diamètre sur la pâte. Rouler deux fois et coller la bordure avec le blanc d'œuf, couper en forme de losanges.
4. Prendre une partie de pâte et colorer en rose.
5. Abaisser une partie de pâte blanche et la pâte rose à la machine au n° 2 puis n° 5, découper des petites et grandes fleurs à l'aide de deux emporte-pièces (grand, petit).
6. Badigeonner le gâteau de blancs d'œufs puis coller les fleurs en parallèle (voir photo). Enfourner à 150°.
7. Après cuisson, tremper dans le mélange (miel + eau de fleurs) puis saupoudrer de brillant alimentaire.

المقادير

العجينة

- 3 كيلات طوبية (سيم)
- 1/2 كيلات مارجرين ذائبة و بارودة (للتدوير)
- 1 بيضة
- 1 كيلات ماء
- 2 ملاعق كبيرة ماء ورد
- ملون غذائي وردي

القوة

- 500 غ لوز
- 250 غ سكر مسحوق
- قشور الليمون
- 3 ملاعق كبيرة مارجرين
- 2 بيض

التزيين

- 1 كأس عسل + 1/2 كأس ماء زهر
- جزيئات غذائية لامعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة في إناء، ضعي الفربنة و المارجرين في وعاء، اخفكي كأس ماء (أقل أصبعين)، ماء الورد و البيضاء، اجعبي بهذا الخليط حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. حضري الحشو، ابرحي اللوز و السكر في الخلاط الكهربائي في وعاء، ضعي خليط اللوز و للسكر، قشور الليمون و المارجرين ثم اجعبي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك.
3. أبسطي للعجينة في آلة العجينة رقم 2، 4 ورقم 6، ضعي حبوباً من الحشو قطره 2 سم على العجينة، لفها مرتين و السطفي الحافة ببيض البيض، قطعي على شكل معينات.
4. طهي جزءاً من العجينة و لونه بالوردي.
5. أبسطي جزءاً من العجينة البيضاء و للعجينة الوردية في آلة العجينة رقم 2 ثم رقم 3، قطعي أزهاراً كبيرة و صغيرة بواسطة مزاول (كبير، صغير).
6. اطلي حبة الطوبى ببيض البيض ثم السطفي الأزهار تدريجياً (انظر للصورة) اطيها في فرن 150°.
7. بعد الطهي، اغمسها في خليط (عسل + ماء زهر) ثم تزي الجزيئات الغذائية اللامعة.

<http://sidiali.ibda3.org>



Ingédients

- La pâte :**
- 4 mesures de farine (450 gr) (SIM)
 - 1 mesure de smen fondu et refroidi
 - 1 mesure d'eau
 - 2 C. à soupe d'eau de fleurs
- La farce :**
- 250 gr d'amandes
 - 125 gr de sucre cristallisé
 - 1 C. à café de vanille
 - 4 C. à soupe d'eau de rose
- Le glaçage :**
- 2 blancs d'œufs
 - 700 gr de sucre glace
 - 2 C. à soupe de vanille
 - 4 C. à soupe de jus de citron
- La décoration :**
- Pâte d'amandes
 - Maizéna
 - Colorant alimentaire jaune / marron
 - Brillant alimentaire
 - Perles argentées

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine et le smen. Bien froter avec la paume de la main puis ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laisser reposer pendant 15 mn.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et la vanille puis ramasser avec l'eau de rose jusqu'à obtention d'une farce ferme.
3. Abaisser la pâte à une épaisseur fine, couper des rectangles de 15 cm de longueur, mettre un boudin fin de farce puis rouler la pâte 4 fois.
4. Rouler la pâte autour d'un bouchon pour obtenir la forme d'un bracelet, fermer le bien avec la tige d'œuf puis enfourner à 150°.
5. Entre-temps, préparer le glaçage : dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, mélanger les blancs d'œufs et ajouter progressivement le sucre glace jusqu'à obtention d'un glaçage épais, ajouter la vanille. Diluer le colorant alimentaire jaune dans le jus de citron puis ajouter-le au glaçage.
6. Après cuisson, laisser bien refroidir les gâteaux puis tremper dans le glaçage et laisser sécher un peu.
7. Colorer la pâte d'amandes avec le colorant alimentaire jaune et pétrir avec la main.
8. Sur un plan de travail saupoudré de maizéna, abaisser la pâte d'amandes puis à l'aide d'emportes-pièces, découper des fleurs.
9. A l'aide d'un pinceau, saupoudrer de brillant alimentaire et mettre sur chaque gâteau une grande fleur, une autre petite et une troisième plus petite, mettre une perle argentée et décorer les bordures du gâteau avec le colorant alimentaire marron.

المقادير

- العجينة :**
- 4 كيلات فريشة (450 غ) (سيم)
 - 1 كيلة سمن ذائب وبارد
 - 1 كيلة ماء
 - 2 ملاعق كبيرة ماء زهر
- الحشو :**
- 250 غ لوز
 - 125 غ سكر مسحوق
 - 1 ملاعق صغيرة فانيليا
 - 4 ملاعق كبيرة ماء ورد
- الطلاء :**
- 2 بيض بيض
 - 700 غ سكر ناعم
 - 2 ملاعق كبيرة فانيليا
 - 4 ملاعق صغيرة الليمون

التزيين :

- عجينة اللوز
- مايزينة
- ملون غذائي أصفر / بني
- حزقشام غذائية لماعة
- كرات فضية

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ، اخلطي الدقيق و السمن . حكي جيداً برفق اليد ثم اجمعي بالماء وماء الزهر حتى الحصول على عجينة متماسكة . اتركها لتتخمر مدة 15 دقيقة .
2. حضري الحشو : في وعاء ، ضعي اللوز ، السكر و الفانيليا ثم اجمعي بماء الورد حتى الحصول على حشو متماسك .
3. أبسطي العجينة بسطح رقيق ، قطعي مستطيلات طولها 15 سم ، ضعي حشوها ولفها من الحشو ثم تديري العجينة 4 مرات .
4. انهي العجينة حول شكلك للحصول على شكل سوار ، أغلفه جيداً ببياض البيض ثم إطلبي في فرن 150°
5. في حين حضري الطلاء : في وعاء وبواسطة الخلاط الكهربائي ، اخلطي بياض البيض و اضيفي السكر الناعم تدريجياً حتى الحصول على طلاء رقيق . اضيفي الفانيليا ، خلطي الملون الغذائي الأصفر في نصير الليمون ثم اضيفيه للطلاء .
6. بعد الطهي ، اتركي الحلوى لتبرد جيداً ثم اغمسها في الطلاء و اتركها لتجف قليلاً .
7. لوني عجينة اللوز بالملون الغذائي الأصفر واجعلها بالمايزينة .
8. على طاولة عمل موشوشة بالمايزينة ، أبسطي عجينة اللوز ثم بواسطة مولات ، قطعي لوزاً .
9. بواسطة فرشاة ، تزيي المزينات الغذائية اللامعة و ضعي على كل حبة حلوى زهرة كبيرة أخرى صغيرة وثلاثة أصغر ، ضعي كرية فضية و زيني حواف الحلوى بالملون الغذائي البني .

<http://sidiali.ibda3.org>

Petite corbeille de fruits

سليلة الفواكه

Ingredients

- 500 gr d'amandes finement moulues
- 750 gr de sucre glace
- 4 C. à soupe de jus de citron
- 1 verre d'eau
- La farce :**
- 2 mesures d'amandes (500 gr)
- 1 mesure de sucre cristallisé (250 gr)
- Zeste d'un citron
- Colorant alimentaire rose
- Eau de rose
- La décoration :**
- Cereuses en pâte d'amandes
- Gelée
- Queues de cerise
- Brillant alimentaire
- Colorant alimentaire rouge

Préparation

1. Dans une terrine, mettre les amandes, le sucre et le jus de citron, puis ramasser avec l'eau jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et le zeste de citron. Mélanger le colorant alimentaire avec l'eau de rose et ramasser le tout jusqu'à obtention d'une farce ferme, former des cornes de 40 gr.
3. Abaisser la pâte blanche en forme d'une bande de 12 cm de longueur et 3 cm de largeur (découper à l'aide d'une roulette), entourer chaque corne avec une bande en pâte blanche.
4. Laisser une distance de 0,5 cm puis décorer le reste de la corbeille à l'aide du nappage (sans dents) et à l'aide d'un pinceau saupoudrer de brillant alimentaire.
5. Façonner des cerises en pâte d'amandes, colorer la gelée avec le colorant rouge, Colorer les cerises.
6. Mettre des cerises dans chaque corbeille et mettre les queues de cerises aussi.

المقادير

- 500 غ لوز محمي دقيق
- 750 غ سكر ناعم
- 4 ملاعق كبيرة عصير الليمون
- 1 كأس ماء
- الحشو :**
- 2 كيلات لوز (500 غ)
- 1 كيلة سكر سحون (250 غ)
- 4 ثمرات ليمونة
- ملون غذائي وردي
- ماء ورد
- التزيين :**
- حبات كرز من عجينة اللوز
- جيلاتين
- أصناف كرز
- حريشات غذائية لماعة
- ملون غذائي أحمر

كيفية التحضير

1. في إناء، ضعي اللوز، السكر و عصير الليمون، ثم اجعلي بالماء حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. حضري الحشو، في وعاء، ضعي اللوز، السكر و ثمرات الليمون، اخلطي الملون الغذائي مع ماء الورد واجعلي الكتل حتى الحصول على حشو متماسك، شكلي مربعات بحجم 40 غ
3. أبسطي العجينة البيضاء على شكل شريط بطوله 12 سم وعرضه 3 سم (قلطي بواسطة جولة)، لفي كل مربع بشريط من العجينة البيضاء.
4. أتركي مسافة 0,5 سم ثم زيني باقي السلة بواسطة النفاش (دون إسنان) وبواسطة وشفة، ذوي الجزيئات الغذائية المماعة.
5. شكلي حبات كرز بعجينة اللوز، لوني الجيلاتين بالملون الغذائي الأحمر لوني حبات الكرز.
6. ضعي في كل حلة حبات كرز و ضعي ألتاب الكرز أيضا



► Franchise

ಇಲ್ಲಿ $\frac{1}{2}$ 5

מִיָּד

- 4 mesure de terre SIM
1 mesure de terre finie de
marquage pour feuillage
2 coupe de mer
1 coupe de mer
1 mesure d'eau
1 coupe de mer
2 coupe de mer

- 150 gr 1. amaranth
- 25 gr 2. sucre cristallise
- 2 œufs entiers
- 1 cuillère à soupe d'huile

- 20 gr de gingivite non
de l'urine
20 gr de peluches
X gr de minéraux
50 gr de la nuit de l'apoc
20 gr de nou
50 gr de la source
750 gr de miel
Carpas confites

استطاعوا ان يخلصوا

24

تکلیلات الیه

مکینہ سرخورد اقلی اسمبلی میں

«لا عو مكيو»

منطقه شیر و سنگر ۱۸۸۸

$$L = 4.47 \text{ m}$$

جہانگیر شاہ و سہیل شاہ

ملازمین کی تعداد ۱۶ ہے

4

2

1946

4. *Chlorophyll a* and *Chlorophyll b* contents were determined by spectrophotometry using the method of Lichtenthaler and Whistler (1987).

البرق

تذکرہ

Figure 2. \log_{10} λ vs. \log_{10} λ_{max}

١٤١ هـ

9월 2주 11월

100 ٪ من مجموع القيمة

Page 11 of 11

74

إلى = إلى

گھر میں

Preparat in

Façonner la pâte dans une forme moulée à l'anneau le plus fin possible, puis la faire sécher. Ajouter deux gouttes d'essence d'ail, puis mélanger l'eau, l'eau de fleurs et le nectar, puis remonter avec ce mélange jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

* Préparer la farce : dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et le zeste de citron. Remixer avec les œufs puis former des boules de 10 gr.

Aboliser la pâte à la machine au n° 2 et n° 5, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre.

4. Disposez les torçs tout les maules mètre dans chaque moule une boule de fatca puis anloymer à 20°

Entre temps, préparez la décoration : dans une casserole mettez le miel et le beurre puis ajoutez tous les fruits secs concassés, mélanger pendant 2 mn puis retirez du feu.

Après cuisson, mettre une cuillère à café de miel sur chaque gâteau puis mettre une cuillère à soupe du mélange de décoration et une dernière crosse.

گفتار و گفتار

١ حضري المجيبة في إزاء ضيفي الطويلة. السكر المدعيرين و السور باورين.
 انشيطي البيضة في رعاء انشطى الماء ماء الزهر و انسكاني ثم اجمعي بيد
 الخياط حتى العصور على عجبك متدسك

2. عضوي الحشو في رعاة، ضعي اللوز السكر وفشور (الليمون) إجمعي
البيض ثم شكلي كرات بحجم 4 د.

اسمطي العجينة هي آلة العجينة رقم 2 ورقم 3 قسمي توافر في محطة مول طارق

د. أفندي المولات بلدياتر ضعیفی ہے کل میں کوریج میں الحضور کم لطویر ہے
 ۱۲۰

أما حين، حضري التزيين، في قدم سقيرة، ضعي الحسل، و الوبد. ثم أجلسني
على التواك، الجاذبه المكمرة، أحضني منة بيقطين ثم أترعبه عن الماء
بمن الطمعي، ضعي منعة سقيرة من الحسل على كل حبة حلوى، ثم ضعي
بمنعة كبيرة من خنيط التزيين وصف حبه كرو



Ingredients

- 1 mesure d'amandes finement moulues (500 gr)
- 1 mesure et demie de sucre glace (750 gr)
- 2 C. à soupe de vanille
- 50 gr de beurre
- Blancs d'œufs
- La farce :**
- 1 boîte de biscuit moulu
- 100 gr d'amandes moulues
- 200 gr de noix moulues
- Confiture d'abricots
- La décoration :**
- Pâte d'amandes
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre, la vanille et le beurre. Ajouter les blancs d'œufs légèrement battus jusqu'à obtention d'une pâte ferme, laisser reposer, former des boules de 40 gr.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mettre le biscuit, les amandes et les noix, puis ramasser avec la confiture (ou le sirop). Former des boules de 25 gr.
3. Abaisser une boule de pâte dans la paume de la main, mettre à l'intérieur une boule de farce, bien fermer puis donner la forme avec les mains (voir photo).
4. Découper la base avec le rouleau, faire un trou au sommet du gâteau, mettre une fleur rose et un girofle en pâte d'amandes (dans le trou) puis saupoudrer de brillant alimentaire.

المقادير

- 1 كيلة لوز موهي رائق (500 غ)
- 1 كيلة ونصف سكر ناعم (750 غ)
- 2 ملاعق كبيرة فانيليا
- 50 غ زبدة
- بيض بيض
- المشوي :**
- 1 حبة يسكوي موهي
- 100 غ لوز موهي
- 200 غ جوز موهي
- مربى المشمش
- التزيين :**
- عجينة اللوز
- جريشات غذائية لملمعة

كيفية التحضير

1. في إناء، خلطي اللوز، السكر، الفانيليا والزبدة. أضيفي بيض البيض المدقوق قليلاً حتى الحصول على عجينة متماسكة. أتركها ترتاح، شكلي كريات بحجم 40 غ.
2. حضري المشوي في وعاء، ضعي البسكوي، اللوز والجوز، ثم اجعلي بالعمود (أو الشرايات)، شكلي كريات بحجم 25 غ.
3. أضيفي كمية العجينة في كف اليد، ضعي داخلها كمية من المشوي، أغلقها جيداً ثم اعطيها شكلاً باليد (انظر الصورة).
4. أضيئي القناع بالنقاش، ضعي ثقباً في قمة حبة الحلوى، ضعي زهرة وردية وقرنفل من عجينة اللوز (داخل الثقب) ثم ادري الجريشات الغذائية الملمعة.



Nid de pigeons

عش الحمام

Ingrédients

- Un pâte
- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de margarine fondue et refroidie (feuille rouge)
- Une pincée de sel
- 2 C. à soupe de sucre glace
- 1 œuf
- 1 verre à thé d'eau de rose
- La force :
- 250 gr d'amandes
- 125 gr de sucre glace
- Extrait d'amandes
- 4 C. à soupe d'eau de rose
- La décoration :
- Kilaïls
- Pâte d'amandes (disponible au marché)
- Maizena
- Miel
- Vermicelles au chocolat

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, tamiser la farine, ajouter le sel, le sucre glace, l'œuf et la margarine puis ramasser avec l'eau de rose jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la force : dans un récipient, mettre les amandes, le sucre glace et l'extrait puis ramasser avec l'eau de rose.
3. Abaisser la pâte à la machine au n° 4 et n°6, découper des rectangles de 12 cm de longueur et 8 cm de largeur.
4. Mettre un boudin fin de force sur la long du rectangle puis rouler la pâte.
5. Roulez-la autour d'un bouchon pour donner la forme d'un bracelet et coller avec l'eau de rose.
6. Araser les kilaïls avec un peu d'eau de rose et de smen et mettre à l'intérieur de chaque bracelet un peu de kilaïls.
7. Enfourner à 120° jusqu'à ce que les kilaïls soient dorés.
8. Après cuisson, tremper dans le miel et saupoudrer un peu de vermicelles au chocolat.
9. Façonner des petits pigeons et des petits œufs en pâte d'amandes, décorer avec un colorant alimentaire puis mettre sur chaque gâteau un petit pigeon et deux œufs.

المقادير

العجينة :

- 3 كيلات فونية (سم)
- 1 كيلة مارغرين (ثانية ويلدة (الفردي))
- قرفة ملح
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 بيضة
- 1 كأس صغير ماء ورد
- المشوي :
- 250 غ لوز
- 125 غ سكر ناعم
- نكهة اللوز
- 4 ملاعق كبيرة ماء ورد

الديكور :

قطايف

- عجينة اللوز (متوفرة في الأسواق)
- مايزينة
- صل
- فتائل الشكلاطة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، غربي الفونية، أضيفي الملح، السكر الناعم، البيضة و المارجرين ثم اجمعي بماء اللوز حتى الحصول على عجينة متسككة.
2. حضري المشوي : في وعاء، ضعي اللوز، السكر الناعم والنكهة ثم اجمعي بماء اللوز.
3. أبسطي العجينة في آلة العجينة رقم 4 ورقم 6، قلعي مستطيلات طولها 12 سم وعرضها الاسم.
4. ضعي مربوشا وقيفا من المشوي على طول المستطيل ثم لفي العجينة.
5. لفيها حول سدانة لتعطىها شكل سوار و الصقيها بماء اللوز.
6. إسلي القطايف بقليل من ماء اللوز و السمن و ضعي داخل كل سوار قليلا من القطايف، أطهيا في فرن 120° حتى تكسب القطايف اللون الذهبي.
7. بعد الطهي، إغسليها في العسل و قري قليلا من فتائل الشكلاطة.
8. شكلي حمامات صغيرة و صيات بيض صغيرة بعجينة اللوز، زينها بملون غزائي ثم ضعي على كل حبة حلوى حمامة صغيرة و حبات بيض.

<http://sidiali.ibda3.org>



Ingredients

- 1 mesure d'amandes finement moulues (500 gr)
- 1 mesure et demie de sucre glace (750 gr)
- 2 C. à soupe de vanille
- 50 gr de beurre
- Blancs d'œufs

La farce :

- 1 boîte de biscuit moulu
- 100 gr d'amandes moulues
- 200 gr de noix moulues
- Confiture d'abricots

La décoration :

- Pâte d'amandes (verte, bleue)
- Perles bleues
- Gelée
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre, la vanille et le beurre, ajouter les œufs légèrement battus jusqu'à obtention d'une pâte ferme, laisser reposer.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mettre le biscuit, les amandes et les noix puis ramasser avec la confiture (ou le sirop).
3. Abaisser la pâte à 2 cm d'épaisseur, mettre dessus un boudin de farce de 2 cm de diamètre, bien rouler la pâte autour de la farce, fermer-la bien et roulez-la de nouveau puis découper des losanges.
4. Façonner des fleurs en pâte d'amandes bleue, des tiges et des feuilles en pâte d'amandes verte.
5. Badigeonner la surface du gâteau de gelée, décorer avec des tiges et des fleurs, fixer des demi-lunes avec les perles puis saupoudrer de brillant alimentaire.



المقادير

- 1 كيلو لوز موهج وقيق (500 غ)
- 1 كيلو ونصف سكر ناعم (750 غ)
- 2 ملاعق كبيرة فانيليا
- 50 غ زبدة
- بياض بيض

الحشو

- 1 علبة بسكويت موهج
- 100 غ لوز موهج
- 200 غ جوز موهج
- مربي الشمش

التزيين

- عجينة اللوز (خضراء، زرقاء)
- كريات زرقاء
- جيلاتين
- جزيئات غذائية لناعمة

كيفية التحضير

1. في إناء، اخلطي اللوز، السكر، الفانيليا و الزبدة. اضيفي البيض المضروب قليلا حتى الحصول على عجينة متماسكة، اتركها ترتاح.
2. حضري الحشو : قومي وعاء ضحبي البسكويت، اللوز و الجوز ثم اجمعي بالمربي (أو الشرابيات).
3. انبسطي العجينة بسماك 2 سم، ضعي عليها جريشا من الحشو قطره 2 سم.
4. لفي العجينة حول الحشو جيدا، اطلقوها ولقي من جديد ثم قطعي معينات.
5. شكلي اوزانك من عجينة اللوز الزرقاء، الخضراء و اوراق من عجينة اللوز الخضراء.
6. اطلبي سطح الحلوى بالجيلاتين، زينوها بالاوراق، اقصان و اوزان، ثملي هذه الأخيرة بالكريات ثم تزي الجزيئات الغذائية الناعمة.

<http://sidiali.ibda3.org>



nouveau

être
**CORDON
BLEU**



Farine
de Qualité Supérieure

trop facile!

avec la nouvelle
Farine




<http://sidiali.ibda3.org>